

1. ชื่อตัวชี้วัด : 04. ร้อยละความสำเร็จในการส่งเสริมให้สถานประกอบการอาหารมีการพัฒนาผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร

2. ระดับความสำเร็จ : ผลผลิต (Output) ผลลัพธ์ (Outcome)

**** สนับสนุนแผนพัฒนา กทม. ระยะ 20 ปี (ยุทธศาสตร์-ประเด็นยุทธศาสตร์-กลยุทธ์ตามแผนฯ /ตัวชี้วัด)**

ประเด็นยุทธฯ : ด้านที่ ๑ ? มหานครปลอดภัย : Bangkok as a Safe City

----- ย่อย : มิติที่ ๑.๖ - ปลอดภัยคนเมือง อาหารปลอดภัย

เป้าประสงค์ : เป้าหมายที่ ๑.๖.๕ กรุงเทพมหานครเป็นเมืองที่มีอาหารปลอดภัย ปราศจากเชื้อโรค และสารปนเปื้อน

3. คำนิยาม :

:: 1. สถานประกอบการอาหาร หมายถึง สถานที่จำหน่ายอาหาร แผงลอยจำหน่ายอาหาร ตลาด

ซูเปอร์มาร์เก็ตและมินิมาร์ทในพื้นที่เขตวังทองหลางที่ได้รับใบอนุญาตหรือหนังสือรับรองการแจ้งตามกฎหมายว่าด้วยการสาธารณสุข

2. เกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานครระดับดี หมายถึง

เกณฑ์ที่ชัดเจนตรวจสอบสถานประกอบการอาหารเพื่อขอรับป้ายรับรองมาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานครระดับดี ประกอบด้วย

3 องค์ประกอบหลัก ได้แก่ ด้านอาคารสถานที่ ด้านความปลอดภัยของอาหาร และด้านบุคลากรผู้สัมผัสอาหาร ดังนี้

2.1 ด้านอาคารสถานที่ ต้องผ่านเกณฑ์ลักษณะสถานประกอบการอาหาร

2.2 ด้านความปลอดภัยของอาหารต้องผ่านเกณฑ์ด้านความปลอดภัย ดังนี้

1) อาหารและวัตถุดิบสุ่มตรวจด้วยชุดทดสอบเบื้องต้น (Test kit) ทางด้านเคมี อยู่ในเกณฑ์คุณภาพอาหารที่กำหนด ดังนี้

- ต้องไม่พบการปนเปื้อนของสารบอแรกซ์ สารฟอรัมาลิน สารฟอกขาว และสารกันรา

- ต้องไม่พบสีสังเคราะห์ในอาหารที่ห้ามการใส่สี

- ต้องไม่พบกรดหรือสเตรนในน้ำส้มสายชู

- ต้องไม่พบยาฆ่าแมลง และสารโพลาร์ในน้ำมันทอดอาหาร เกินเกณฑ์คุณภาพอาหารที่กำหนด

2) ตรวจความสะอาดของอาหารพร้อมบริโภค ภาชนะอุปกรณ์ มีผู้สัมผัสอาหาร โดยใช้ชุดตรวจหาโคลิฟอร์มแบบที่เรียกเบื้องต้น (SI-2)

พบการปนเปื้อน ไม่เกินร้อยละ 10

กรณี พบการปนเปื้อนให้เจ้าพนักงานออกคำแนะนำหรือออกคำสั่งให้ผู้ประกอบการอาหาร ดำเนินการปรับปรุงแก้ไข

2.3 ด้านบุคลากรผู้สัมผัสอาหารต้องผ่านการอบรมหรือการเรียนรู้ด้วยตนเอง ด้านการสุขาภิบาลอาหาร

3. ร้อยละความสำเร็จในการส่งเสริมให้สถานประกอบการอาหารมีการพัฒนาผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร

หมายถึง

ร้อยละความสำเร็จในการส่งเสริมสนับสนุนให้สถานประกอบการอาหารให้ได้ตามเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร

ผลผลิต :

- จำนวนสถานประกอบการอาหารที่ได้รับ

การส่งเสริมให้มีการพัฒนาตามเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร

ผลลัพธ์ :

- ร้อยละสถานประกอบการอาหารที่ผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร

4. วิธีการคำนวณ :

:: จำนวนสถานประกอบการอาหารที่ผ่านเกณฑ์มาตรฐาน

อาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร x ๑๐๐

จำนวนสถานประกอบการอาหารทั้งหมดในพื้นที่เขต

5. เป้าหมาย : 100 (ร้อยละ)

: ผลงานที่ทำได้ = 20 (ร้อยละ)

6. รายงานผลการดำเนินงาน (รายไตรมาส) :

(6.1) ไตรมาสที่ 1 : - โครงการกรุงเทพฯ เมืองอาหารปลอดภัย ดำเนินการ

1. ตรวจสอบลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหารและสถานที่สะสมอาหาร

2. ตรวจวิเคราะห์การปนเปื้อนเชื้อโรคและสารพิษในอาหารและน้ำ

โดยมีจำนวนสถานประกอบการอาหารที่ผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร ระดับดี

- จำนวนสถานประกอบการอาหารทั้งหมด 443 ร้าน

- โครงการกรุงเทพฯ เมืองแห่งสุขาภิบาลสิ่งแวดล้อมที่ดี สะอาดปลอดภัย



**** ผลการดำเนินงานส่วนที่ 2 ผลสัมฤทธิ์การปฏิบัติงานตามแผนปฏิบัติราชการประจำปี แยกรายตัวชี้วัด ****

1. ปฏิบัติงานตรวจสอบสุขภาพสิ่งแวดล้อมในพื้นที่เขตวังทองหลาง
 2. ประชาสัมพันธ์ให้ผู้ประกอบการและประชาชนในพื้นที่ทราบเกี่ยวกับการปฏิบัติตามพระราชบัญญัติการสาธารณสุข (ฉบับที่ 3) พ.ศ.2560
 3. ดำเนินงานเพื่อบังคับใช้กฎหมายตามพระราชบัญญัติควบคุมผลิตภัณฑ์ยาสูบ พ.ศ.2560 ในพื้นที่เขตวังทองหลาง โดยดำเนินการประชาสัมพันธ์ให้ผู้ประกอบการและประชาชนในพื้นที่ทราบเกี่ยวกับการปฏิบัติตามพระราชบัญญัติการสาธารณสุข (ฉบับที่ 3) พ.ศ.2560 เริ่มดำเนินการเดือนธันวาคม 2562 สิ้นสุดการดำเนินการเดือนสิงหาคม 2563
- (6.2) ไตรมาสที่ 2 : -
(6.3) ไตรมาสที่ 3 : -
(6.4) ไตรมาสที่ 4 : -
- (6.5) สรุปผลการดำเนินงาน (ปลายปีงบประมาณ) :
::

7. ปัจจัยสนับสนุนการดำเนินงาน :

::

8. อุปสรรคต่อการดำเนินงาน :

:: ---

9. หลักฐานอ้างอิง :

::

ขอรับรองว่า ข้อความที่ปรากฏในเอกสารฉบับนี้ หน่วยงานได้จัดพิมพ์จากระบบงานจริง เพื่อเป็นหลักฐานไว้ตรวจสอบ

ลงชื่อ.....(ผู้รายงานข้อมูล)

(.....)

ตำแหน่ง

